# 取扱説明書

IH クッキングヒーター

**EHI 326 CA**

# はじめに

このたびは、**エレクトロラックス IHクッキングヒーター**をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 取扱説明書の最後に製品保証書がついています。製品保証書の内容および「お買い上げ日/販売店名」の記入をお確かめのうえ、大切に保管してください。
- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に、必ず保管してください。
- 本機を他の人に譲渡されるときは、必ずこの取扱説明書を添付してください。
- 設置および使用が正しく行われなかった場合の故障や事故については、責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

⚠ このマークの後には、「警告」「ご注意」に関する事項が書かれています。
本機の機能保護や、安全のために必ずお守りください。

i このマークの後には、本機を安全かつ有効に利用するための情報が書かれています。

☞ このマークの後には、本機の操作に関する情報が書かれています。

このマークの後には、環境に配慮した使い方や情報が書かれています。

!? このマークの後には、その他の注意事項が書かれています。

- この取扱説明書には、製品が故障と思われる時に、お客様がご自分でトラブルを解決するための点検方法が書かれています。「故障かな？」と思われるときには、まずこの取扱説明書「故障かな？と思ったら」をご覧ください。点検後も正常に作動しない場合には、本機の電源を切り、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご連絡ください。

| ⚠ 警告 |
|---|
| 修理技術者以外の方は分解したり修理をしないでください。<br>技術者以外の人が修理すると、とても危険です。<br>必ず、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご連絡ください。 |

# もくじ

# 安全上のご注意（必ずお守りください）

## ■ 安全にお使いいただくために

- ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

| | |
|---|---|
| ⚠ **警 告** | ：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。 |
| ⚠ **注 意** | ：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。 |

（絵表示の例）

| | |
|---|---|
|  は、してはいけない「禁止」の内容です。 |  一般的な禁止 分解禁止  水濡れ禁止  接触禁止 ぬれ手禁止 |
|  は、必ず実行していただく「強制」の内容です。 |  **必ず行う** |

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

## ⚠ 警 告

この機器は、一般家庭用です。
他の用途（例えば業務用など）でのご使用はしないでください。

本機はプラグ式です。単相200Vで定格20A以上のコンセントを単独で使用してください。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

交流単相200V以外では使用しないでください。
火災・感電・故障の原因になります。

## ⚠ 警告

火災・感電・けが・やけどの原因になります。

**揚げ物調理は**

- 揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火の恐れがあります。
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。
- 指定の鍋以外は、絶対に使わないでください。
  指定の鍋以外を使用すると温度調整機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
- フライパンは、使わないでください。
- 鍋底がそったり変形しているものは使わないでください。
- 油は500g ～ 800gの範囲で使用してください。
  油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わないでください。

- 油煙が多く出たら電源を切ってください。
- 鍋はIHヒーターの中央に置いてください。

- 必ず、温度表示モードで調理してください。

- P（パワー）の火力は絶対に使わないでください。
- タイマーを使っての調理は行わないでください。

**調理の際は**

- 加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないでください。
  水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸騰（突沸）して飛び散ったり、鍋が飛び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあるため、加熱や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

- 鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れないでください。
- 炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理をするときは、そばを離れたり、加熱し過ぎないでください。
  使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火する恐れがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。
- 鍋底が薄いもの、反っているものは赤熱することがあります。

- 市販の汚れ防止シート（電磁調理器カバー）を使わないでください。
  鍋の温度が正しく検知できず、発火の恐れがあります。
  ※トッププレートの上にのせて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐものです。

- 調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。

# ⚠ 警告

改造はしないでください。正規の修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
発火したり、異常動作してケガをすることがあります。修理はお買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご相談ください。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張たり、ねじったり、束ねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工しないでください。
電源コードが破損し火災・感電の原因になります。

使用後は電源が切れていることを確認してください。
火災の恐れがあります。

本機は室内用です。

本機はビルトイン専用機種です。キッチンへの据え付け・結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。
火災や感電·ケガの恐れがあります。

トッププレートは硬質ガラスと同じです。重い物を上に落とさないでください。
万が一トッププレートに亀裂が入った場合は電源を切り、本機専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かないでください。
下記のものは特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。

- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、アルミホイル包んだ食物、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など
- 金属物質(ナイフ、フォーク、スプーン、鍋蓋、ペットの首輪など)
- その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせないでください。
乳幼児に触れさせないでください。
火災・感電・けが・やけどの原因になります。

カーテン等可燃物の近くで使用しないでください。
火災の恐れがあります。

本機は家庭用です。業務用としての使用はできません。

水につけたり、かけたりしないでください。
感電・ショート・故障の原因になります。

ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししないでください。
感電やけがの原因になります。

電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込んでください。
感電・ショート・発火・発煙の原因になります。

電源プラグの刃および刃の取り付け面にホコリが付着している場合はふき取ってください。
ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因になります。

## ⚠ 警告

コンセントが傷んだり、差し込みがゆるいときは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。

調理器具は、必ず底がクッキングゾーン面をおおうように置いてください。
噴きこぼれた時クッキングゾーンの上に残り、発火の原因になります。

他の機器（ガスコンロなど）や、他のクッキングゾーンであらかじめ加熱した油を使用しないでください。
安全機能がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。

缶詰やアルミ箔、ナイフ、フォークなど、鍋以外のものを載せないでください。
破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因になります。

火気を近づけないでください。
感電・火災の原因になります。

## ⚠ 注意

クッキングゾーンは磁力線が出ているため、磁気に弱いものは近づけないでください。
ラジオ・テレビなど（雑音の原因）
キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券・携帯電話など（記憶が消える原因）

機械に異常が生じたり、動かなくなった場合は事故防止のため、すぐに専用ブレーカーを落とし、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにかならず点検修理をご依頼ください。

クッキングゾーンの上で鍋類をすらないでください。
クッキングゾーン表面を傷付けることがあります。

クッキングゾーンはすぐに熱くなりますので必ず調理器具を置いてから電源を入れてください。
電気代の無駄や加熱して故障をおこす原因になります。

クッキングゾーンの上では直接調理しないでください。アルミホイルに包んだ食物を直接焼いたり缶詰めのフタを開けずにクッキングゾーン上で熱したりはできません。
発火や異常動作することがあります。

糖分を含んだものや、とけたプラスチックなどがトッププレートにこぼれた場合は必ず余熱表示ランプが消え、完全に冷めるまでの間にはぎ取ってください。
完全に冷え切ってしまうとトッププレートに亀裂が入る恐れがあります。

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意してください。
やけどの原因になります。

トッププレート操作部に熱い鍋を載せないでください。
故障の原因になります。

## ⚠注意

使用中、使用後しばらくはヒーターおよびその付近や鍋、鍋のとっ手などの金属部に触れないでください。
高温ですのでヤケドをすることがあります。

調理器具の底やクッキングゾーン部分がぬれている状態では使用しないでください。
クッキングゾーンを加熱した場合お湯が飛び散る恐れがあります。

鍋の下に紙などを敷かないでください。
鍋の熱で紙が焦げたり、発火の原因になります。

プラスチックやアルミニウムの調理器具を使わないでください。
容器が溶ける恐れがあります。

本機を調理以外の目的に使用しないでください。
暖房や乾燥には使用しないでください。

使用中は、本機から離れないでください。
調理物が発火することがあります。

キャビネット(本機下側)に調味料・食品などを置かないでください。
調味料・食品などの変質の原因になります。

トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により本機が故障する原因になります。

地震が発生したら、あわてず電源を切ってください。揺れの大きいときは、まず身の安全を確保してから揺れのおさまるのを待ち、電源を切ってください。
火災やケガの原因になります。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は本機のご使用にあたって医師とよくご相談ください。
本機の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お手入れは本機が冷えてから行なってください。
やけどの原因になります。

クッキングゾーンが使用されているときは、熱される可能性があるため、金属物質(スプーンや鍋蓋など)を置かないでください。

空だきしたり、加熱し過ぎないでください。
やけどをする恐れがあります。
鍋を傷めたり、トッププレートを汚す原因になります。
※ 水分が少ない調理は、空だきに近い状態になるため火力を強くし過ぎないようにしてください。

※ 本機は室内用です。室外や雨のあたる可能性のある場所で使用しないでください。
室外でのご使用は、アフターサービスの対象外とさせていただきます。また食品の補償等、製品修理以外の責はご容赦ください。

## ■ ⚠ 取り扱い上の注意

- 本機の設置は、必ず設置マニュアルに従って、施工技術者が行ってください。
- 魚焼きグリル・もち網など金網状の調理器具は熱伝導がうまく行われず、加熱できないので使用できません。（故障の原因となることもあります。）
- セラミックガラスが損傷していたり、ひび割れている場合には、取り付けずに、すぐにお買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご連絡ください。
- 本機が損傷した場合は絶対に使用しないでください。欠陥やひび割れが生じた場合は、すぐにコンセントを電源から外すか単独ブレーカーを落として、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご連絡ください。

## ■ ⚠ お子様に注意

- 本機は、使用中または使用後しばらくは熱いため、冷めるまでお子様を近付けないでください。
- 幼児が本機や、本機のタッチコントロールパネル部で遊ぶことがないようにしてください。

## ■ ⚠ 掃除のときの注意

- 本機を掃除する際には、必ず「お手入れとクリーニング」に記載された注意事項をお守りください。

# ご使用の前に

## ■ 使用前の清掃

セラミックガラス面を湿らせた布で拭きます。

> ⚠ **ご注意**
>
> 腐食性、研磨剤入りのクリーナーは使わないでください。表面に傷が付く恐れがあります。

## ■ セラミックガラス面の保護

ご使用になる前に、セラミックガラス面（表面のガラス部）の表面に保護膜を作ると、調理後、表面が掃除しやすくなり、また食品が表面に焦げつくのを防ぐことができます。

**保護膜の作り方**

☞ **1.** キッチンペーパーに数滴のセラミックガラス専用洗剤をつけ、セラミックガラス面全体に塗り込みます。

**2.** 乾燥するまで、綺麗な布で表面を磨きます。

ℹ セラミックガラス専用洗剤に関しては、「お手入れとクリーニング」(28ページ)をご覧ください。

## ■ IH本体下の収納スペース内保管物について

> ⚠ **ご注意**
>
> IH本体下の収納スペースは、IHの排熱が滞留することがあります。
> 熱に弱い食材、調味料、生もの、乾物などの収納は、お控えくださいますようお願い申し上げます。

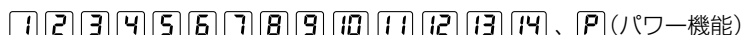
# 特長

## ■ セラミックガラスの調理面

IHクッキングヒーターでは、セラミックガラス面ではなく調理器具の底面が最初に加熱されます。セラミックガラスの調理面とタッチコントロールパネルの利点は、清掃のしやすさです。表面がなめらかで平坦なので、従来のコンロ等より容易に清掃することができます。

## ■ タッチコントロールパネル

操作はタッチコントロールパネルのセンサーボタンで行います。

## ■ コントロール機能の表示

タイマー時間や機能の情報がデジタル表示されます。

## ■ 安全遮断（自動スイッチオフ）

本機の電源を入れてから一定の時間何も操作をしないと安全遮断機能により、クッキングゾーンのスイッチは自動的に切れます。
詳細は、「さまざまな安全のための遮断機能」（26ページ）をご覧ください。

## ■ 15段階の加熱レベル

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14、P（パワー機能）
一般のコンロでの弱火～強火に該当し、幅広い料理に対応します。

## ■ パワー機能

パワー機能は、大量のお湯を沸かすのに適しています。
それ以外では、使用しないでください。最長で10分間加熱します。

## ■ 保温（STOP+GO機能）

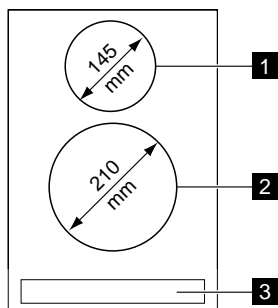
u は保温のための設定です。

## ■ 余熱インジケーター

電源を切ってもクッキングゾーンが高温でやけどする危険がある間は、ディスプレイに余熱のレベルを 三/二/_ の3段階で表示します。

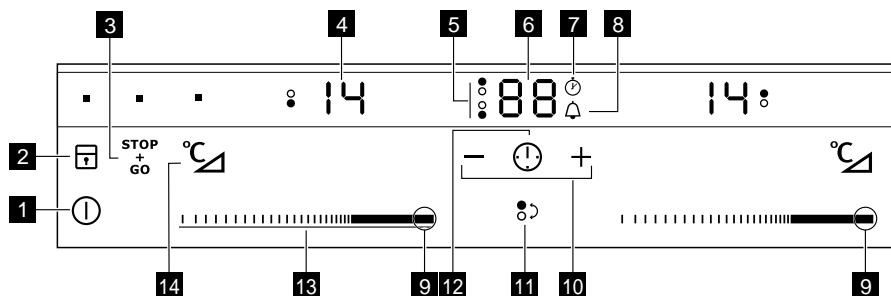
## ■ タイマー

すべてのクッキングゾーンは、内蔵のタイマーで自動的にオフにすることができます。
タイマーで設定した時間が過ぎると、そのクッキングゾーンはオフになります。

# 各部の名称

**1 クッキングゾーン（145 mm）**
1400 W（パワー機能は2000 W）
鍋底最小径：120 mm

**2 クッキングゾーン（210 mm）**
2300 W（パワー機能は2500 W）
鍋底最小径：180 mm

**3 コントロールパネル**

## ■ コントロールパネル

コントロールパネル

| | ボタン・表示 | | 機能説明 |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | 電源ボタン | 本機の電源を「入/切」します。 |
| 2 | 🔒 | ロックボタン | ボタン操作をロック、解除します。 |
| 3 | STOP + GO | STOP+GO ボタン | STOP+GO 機能を「入/切」します。 |
| 4 | 88 | 加熱レベル表示 | 加熱レベルを表示します。（次頁参照） |
| 5 | ⁝ | クッキングゾーンランプ | タイマーを設定したクッキングゾーンを示します。 |
| 6 | 88 | タイマー表示 | タイマー時間（分）を表示します。 |
| 7 | ⏱ | カウントアップタイマー表示 | カウントアップタイマー設定時に表示されます。 |
| 8 | 🔔 | カウントダウンタイマー表示 | カウントダウンタイマー設定時に表示されます。 |

| | ボタン・表示 | | 機能説明 |
|---|---|---|---|
| 9 | | 加熱レベル選択バーの右端 | パワー機能を起動します。 |
| 10 | ＋/－ | タイマー設定ボタン | タイマー時間（分）を設定します。 |
| 11 | | クッキングゾーン選択ボタン | タイマーを使用するクッキングゾーンを選びます。 |
| 12 | | タイマーボタン | タイマーを設定します。 |
| 13 | | 加熱レベル選択バー | 加熱レベルを上げ、下げします。 |
| 14 | ℃ | 加熱温度表示 | 温度表示モードを「入/切」します。 |

| 加熱レベル表示 | | 機能説明 |
|---|---|---|
| 0 | | クッキングゾーンはオフです。<br>（作動していません） |
| 1 – 14 | 加熱レベル | 設定した加熱レベルです。<br>（クッキングゾーンが作動中です） |
| 60 – 220 | 加熱レベル（温度表示） | 設定した加熱レベルを温度で表示します。 |
| u | **STOP+GO** 機能（保温） | 保温もしくは「**STOP+GO**」がオンです。 |
| A | ウォームアップ機能 | ウォームアップ機能が作動しています。 |
| P | パワー機能 | パワー機能がオンになっています。 |
| E ＋ 数字 | 故障 | 故障が発生しました。 |
| ≡/=/_ | 余熱警告 | クッキングゾーンがまだ熱い。 |
| L | ロック | ロック/チャイルドロックが作動しています。 |
| F | 鍋感知 | 調理器具が不適切、または小さすぎます。または調理器具がクッキングゾーンに置かれていません。 |
| - | 安全遮断 | 安全遮断機能が作動しました。 |

i クッキングゾーンは、調理に必要な熱を調理器具の底で直に発生します。ガラスセラミックは、調理器具の余熱で加熱されるだけです。本機の冷却ファンは、回路の温度によって自動的にオン・オフが切り替わります。

**⚠ 警告**

余熱でやけどをする危険があります。オフにした後もクッキングゾーンが冷めるまでには多少時間が掛かります。余熱警告（≡/=/_）に注意してください。

## 本機を操作する

i クッキングゾーンに適した調理器具を使用してください。
詳細は、「IHクッキングヒーターで使える鍋について」(22ページ)をご覧ください。

### ■ 本機の電源を入れる／切る

☞ ① に1秒以上タッチして、本機の電源を入れます。
- 加熱レベル表示に [0] が点灯します。

☞ 電源を切るには、再び ① に1秒以上タッチします。
- 加熱レベル表示が消灯します。

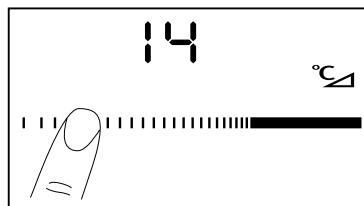
i 電源を入れた後は、すぐに次の操作へ進んでください。
何も操作をしないと電源は切れます。電源が切れた場合は、もう一度電源を入れてください。

**⚠ ご注意**

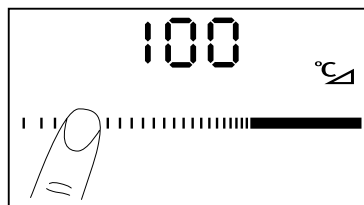
- 熱い調理器具(鍋)は、クッキングゾーン内だけに置いてください。故障の原因になります。
- 本機の電源が切られてもクッキングゾーンが熱い場合は、該当するクッキングゾーンのデジタル表示部には余熱警告( [≡]/[=]/[_] )が表示されます。
- コントロールパネルの上には何も置かないでください。布巾または食材などで、5秒以上コントロールパネルが覆われると警告音が鳴り本機の電源が切れます。

### ■ 加熱レベルを設定する

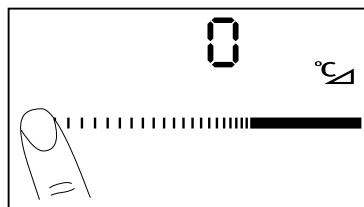
14段階( [1]-[14] )、または [P](パワー機能)から設定できます。

☞ 電源を入れた後、タッチして、お好みの加熱レベルを選びます。
- 選んだ加熱レベルが表示されます。

**温度表示に切り替えるには**

☞ ℃◿ にタッチすると温度表示に切り替わります。
- 14段階表示：[60] - [220]

※ 鍋の使用方法や形状、調理するものにより、設定温度と実際の温度には差が出ることがあります。

**クッキングゾーンをオフにするには**

☞ 加熱レベル選択バーの左端をタッチします。

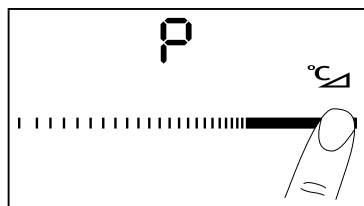
- 表示部に [0] が表示されます。

## ■ パワー機能を使う

ℹ

- パワー機能は大量のお湯を沸かすのに適しています。
  それ以外では使用しないでください。
- パワー機能は最長で10分間持続します。何も操作しないで10分間を経過すると自動的に加熱レベル [14] に切り替わります。

**⚠ ご注意**

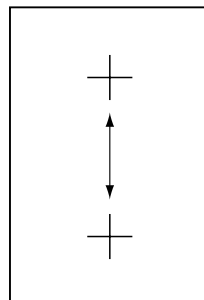
揚げ物の調理などには、パワー機能は使用しないでください。
必要以上に油の温度が上昇するため、油温によっては発火する恐れがあります。
てんぷら料理などの揚げ物調理の際は、必ず「温度表示モード」に切り替え、適切な設定温度で、適切な鍋で調理してください。

☞ 電源を入れた後、加熱レベル選択バーの右端をタッチします。

- [P] が表示されます。

**パワー機能を解除するには**

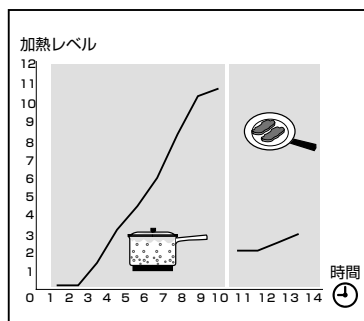
☞ 加熱レベルを変更してください。

**パワー管理機能**

クッキングゾーンは、使用できる最大出力が決まっています。パワー機能をオンにすることでこの出力範囲を超えると、パワー管理機能が他方のクッキングゾーンの加熱設定を下げます。
このクッキングゾーンのディスプレイは、セットした加熱設定と最大許容加熱設定の間で約1分間交互に切り替わります。その後は、実際の加熱設定が表示されます。

## ■ ウォームアップ機能

クッキングゾーンにより多くの電力を供給し、短時間で最高温度まで加熱し、一定時間経過後（自動）にあらかじめ設定した加熱レベルまで温度を下げます。

- 本機能は、パワー機能とは異なります。
- 最高温度の持続時間は、設定されている加熱レベルにより異なります。
- この機能を停止する場合は、加熱レベルの設定を変更します。

1. コントロールバーの加熱レベル選択バーの右端をタッチします。
   - P が表示されます。
2. すぐにコントロールバーをタッチして希望の加熱レベルを設定します。
   - A が表示され、ウォームアップ機能が設定されました。
   - クッキンゾーンは最大レベルで加熱され、一定の時間が経つと設定した加熱レベルに自動的に下がります。

**ウォームアップ機能は以下に適しています。**

- 冷めはじめた料理、ハイパワーで加熱される料理、選択した温度設定で調理しているときにずっとそばにいる必要がない料理
- 熱したフライパンに入れられる料理

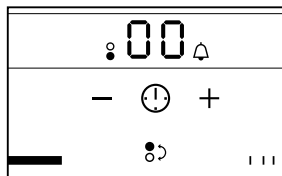
**ウォームアップ機能は以下には適していません。**

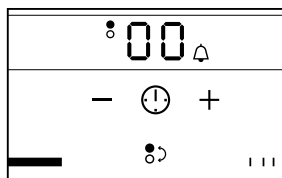
- ステーキや焼き魚などの連続して裏返す必要がある料理、煮込み料理
- たっぷりとした水で茹でるパスタなどの料理、大量のスープやシチュー
- 圧力鍋の料理
- ウォームアップ機能を用いずに調理する場合には、高温設定で食べ物を温め（ボタンを利用）、その後、適切な低めの温度設定で仕上げることをお薦めします。

## ■ カウントダウンタイマーを使う

クッキングゾーンが自動的にオフになるまでの時間を設定します。

i
- クッキングゾーンを選んだ後に設定してください。
- 加熱レベルの設定は、タイマー設定の前でも後でも行うことができます。

**クッキングゾーンを選ぶには**

☞ を1回タッチします
- 手前のクッキングゾーンが選ばれます。
- が点灯します。

を2回タッチします。
- 奥のクッキングゾーンが選ばれます。
- は点灯したままです。
- 押すたびにクッキングゾーンが切り替わります。

**タイマー時間を設定するには**

☞ クッキングゾーンを選んだ後、＋ または － を繰り返しタッチします。
- 1分単位で設定できます。（01 ～ 99分）
- 数秒後にクッキングゾーンランプの点滅が遅くなり、カウントダウンを開始します。

**タイマー時間表示**

- 設定されたタイマー時間は、1分単位でカウントダウンされ減っていきます。
- 設定した時間が経過するとタイマーが切れて「ピー」音がなり（約1分間）、「00」が点滅表示され、クッキングゾーンがオフになります。

  「ピー」音を止めるには、 をタッチしてください。
- 複数のクッキングゾーンにタイマーを設定した場合は、残り時間が少ないクッキングゾーンのランプが点滅し時間が表示されます。

**タイマーを途中で中止するには**

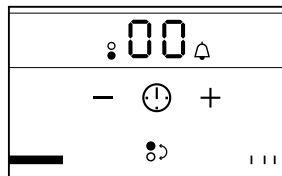
☞ クッキングゾーンを選んだ後、＋ と － を同時にタッチします。
- クッキングゾーンのランプが消灯し、「00」が点滅表示され切れます。

**タイマー時間を変更するには**

☞ クッキングゾーンを選んだ後、＋ または － を繰り返しタッチしてタイマー時間を変更します。

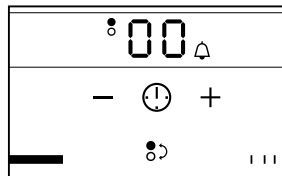
## ■ カウントアップタイマーを使う

クッキングゾーンの使用開始からの経過時間を確認できます。

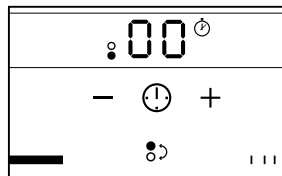
**クッキングゾーンを選ぶには**

☞ を1回タッチします

- 手前のクッキングゾーンが選ばれます。
- が点灯します。

を2回タッチします。

- 奥のクッキングゾーンが選ばれます。
- は点灯したままです。
- 押すたびにクッキングゾーンが切り替わります。

**タイマー時間を設定するには**

☞ クッキングゾーンを選んだ後、 をタッチします。

- が消灯し、 が点灯します。
- カウントアップを開始します。（99分まで）

**タイマーを途中で中止するには**

☞ クッキングゾーンを選んだ後、＋ または をタッチします。

- が消灯し、 が点灯します。
- 「00」が表示されます。

## ■ クッキングタイマーとして使う

クッキングゾーンが使われていないとき（加熱レベルが設定されていない）、タイマーをクッキングタイマーとして使うことができます。

☞ 1. をタッチします。

- 「00」が点滅します。

2. ＋ または － を繰り返しタッチします。

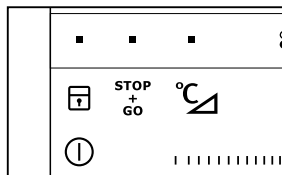
- 1分単位で設定できます。（01 ～ 99分）
- ランプの点滅が遅くなり、カウントダウンを開始します。
- 終了時間になると「ピー」音が鳴り（約1分間）、「00」が点滅します。
  終了音を途中で止める場合は、 をタッチしてください。

i クッキングタイマーとして設定した後、そのクッキングゾーンの加熱レベルを設定すると、通常のカウントダウンタイマーとなります。終了時間になると「ピー」音が鳴り、「00」が点滅し、クッキングゾーンがオフになります。

## ■ STOP+GO機能をオン／オフする

調理中のすべてのクッキングゾーンを保温状態に切り替えます。

☞ 調理中に STOP + GO をタッチします。

- u が表示され、保温状態になります。

- 保温中に STOP + GO をタッチすると保温状態はオフになり、あらかじめ設定していた加熱レベルに戻ります。
- STOP + GO にタッチしても、作動中のタイマーは停止しません。
- STOP + GO にタッチすると、コントロールパネルがロックされます。
  ただし、①、タイマーおよび STOP + GO はロックされません。

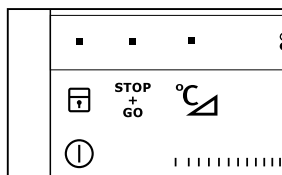
## ■ キーロック

調理中に誤ってボタンに触れてしまい、加熱レベルが変更されることなどが起こらないように、コントロールパネルのボタン操作をロックすることができます。（キーロック）

- キーロック中でも、① はロックされません。
- キーロック中に本機の電源を切ると、キーロックは解除されます。

### キーロックを設定にする

☞ 調理中に 🔒 をタッチします。

- L が約1秒間表示され、キーロックが設定されます。その後、あらかじめ設定していた加熱レベルが表示されます。
- キーロックが設定されても作動中のタイマーは停止しません。

### キーロックをオフにする

☞ キーロック中に 🔒 をタッチします。

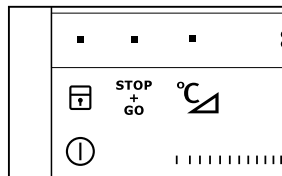
または、電源を切るとキーロックは解除されます。

## ■ チャイルドロック

チャイルドロックは、お子様などが誤って本機を使用してしまうのを防ぎます。

**チャイルドロックを設定する**

☞ 1. ① にタッチして電源を入れます。
- **加熱レベルは設定しないでください。**

2. 🔒 に4秒以上タッチします。
- [L] が表示され、チャイルドロックが設定されます。

**チャイルドロックを解除する**

☞ 1. ① にタッチして電源を入れます。
- **加熱レベルは設定しないでください。**

2. 🔒 に4秒以上タッチします。
3. ① にタッチして電源を切ります。
- 電源を入れると [0] が表示され、チャイルドロックが解除されていることを確認できます。

**チャイルドロック中に一時的に解除する**

☞ 1. ① にタッチして電源を入れます。
- [L] が表示され、チャイルドロックが設定されています。

2. 🔒 に4秒以上タッチします。
- [0] が表示され、チャイルドロックが解除されます。

3. **5秒以内に、いずれかのクッキングゾーンの加熱レベルを設定します。**
4. 調理終了後、電源を切ると再びチャイルドロックが設定されます。

## ■ 操作音をオン／オフする

**操作音をオフにする**

☞ 1. ⏻ にタッチして本機の電源を切ります。

2. ⏻ に3秒以上タッチします。
   - いったん表示がオンになり、その後オフになります。

3. 🔒 に3秒以上タッチします。
   - 操作音がオンであることを示す b0 が表示されます。

4. b0 が表示中に、＋ にタッチします。
   - 操作音がオフであることを示す b 1 が表示されます。

i オフサウンドコントロールをオフにしても次の音は鳴ります。

- ⏻ にタッチしたとき。
- お知らせタイマーやカウントダウンタイマーが設定時間に達したとき。
- コントロールパネルが何かで覆われたとき。

**操作音をオンにする**

☞ 1. ⏻ にタッチして本機の電源を切ります。

2. ⏻ に3秒以上タッチします。
   - いったん表示がオンになり、その後オフになります。

3. 🔒 に3秒以上タッチします。
   - 操作音がオフであることを示す b 1 が表示されます。

4. b 1 が表示中に、＋ にタッチします。
   - 操作音がオンであることを示す b0 が表示されます。

# IHクッキングヒーターで使える鍋について

**IHクッキングヒーター（IH調理器）とは**
加熱の原理は、誘導加熱（Induction Heating）です。本機内にある加熱コイルに流れる電流により磁力線が発生します。鍋は磁力線の影響を受けて、鍋自体に渦電流が流れ、鍋の電気抵抗により鍋自体が自己発熱し調理が可能となります。

## ■ 使える鍋の材質

磁石のつきのよい鍋をお使いください。
（鉄、鉄ホーロー、鋳鉄／ステンレス（18-0）／多層鍋（クラッド鍋）、鉄をステンレスではさんだもの）
※ 200V製品対応の調理器具をお使いください。

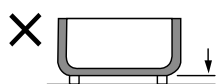
**⚠ ご注意**

- ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。
- 底面にホーロー加工をした魚焼き器は使わないでください。底面のホーローが溶けて焼き付きクッキングヒーター面を破損する原因になります。

**使える鍋の形状**

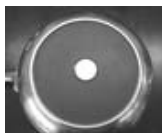
- **鍋底が平らなものをお使いください。**

○ 
鍋やフライパンの底が平らなもの

× 
鍋やフライパンの底の凹や脚が2mm以上のもの

× 
鍋やフライパンの底の凹や脚があるもの

※ ×印の形状の鍋は、反応しても火力が弱くなったり、正常に温度が感知できないことがあります。また、故障の原因になることがあります。平らで本機のクッキングゾーン表面に密着する鍋底のものをお奨めします。

- 下記のような鍋底の形状にご注意ください。

良い鍋底
鍋やフライパンの底が平らなもの

悪い鍋底 ×
底に違う素材が使われていたり、凹の部分の面積が大きいもの

悪い鍋底 ×
小さな凹などがあるもの

- 鍋の厚みが1 mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒め物はひかえ、低めの火力でご使用ください。

### ⚠ ご注意

- IH対応という表記の鍋やフライパンでも、本機で使用できないものがあります。
  鍋やフライパンをご購入の際は十分ご注意ください。
- 凹凸や刻印の入った調理器具の場合は、加熱しないことや反応しても温度を正常に判断できない場合があります。調理中や加熱時は、本機のそばを離れないでください。

### ⚠ 下記の鍋は使えません

| | |
|---|---|
| **素　材** | アルミ、銅、土鍋、耐熱ガラス／鍋底にアルミや銅を貼ったもの／アルミや銅をステンレスではさんだもの／直火用魚焼き器／磁石のつかないもの |
| **形　状** | 鍋底に2 mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの／鍋底の丸い中華鍋／刻印のあるもの／鍋底の直径が12.5 cm未満のもの |

## ■ 鍋についてのご注意

- ステンレス（18-8、18-10）、磁石のつきが弱い多層鍋（クラッド鍋）は、鍋底の厚みや面積などにより火力が低下したり、途中で通電が停止したりして使えない場合があります。
- 鍋の種類によっては音（ジー音）が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありません。そのままご使用ください。
- 鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってからご使用ください。

## ■ 使える調理器具の見分け方

ご使用になりたいポットや鍋などの調理器具が、本機での使用に適しているか分からない場合、次のようにして確認することができます。

- 鍋に深さ3～5 mmの水を張ってクッキングゾーンに置きます。クッキングゾーンの加熱レベルをレベル9にしてまもなくお湯がわきだしたら適切です。適切な調理器具の場合は、鍋底が数秒以内で加熱されます。
- 磁石でも適性を確認することができます。**鍋底裏**に磁石を置き、もし鍋底に吸着したままになればその鍋は適切な調理器具です。

## ■ 鍋のサイズ

クッキングゾーンの加熱部は、鍋底の大きさに自動的に適合します。鍋底の直径が小さすぎるとクッキングゾーンが反応しません。それぞれのクッキングゾーンに対応する鍋底の最小直径は、「各部の名称」（12ページ）を参照ください。

### ⚠ ご注意

通常、鍋のサイズ表示は、鍋の上端の直径を明記するため、鍋底の直径に注意してください。

## ■当社推奨

株式会社　ヨシカワ　の鍋を推奨します。

**品番**：　**SJ1422** レイディエンス 片手鍋
**希望小売価格**：　6,300円
**サイズ**：　16 cm

**品番**：　**SJ1423** レイディエンス 片手鍋
**希望小売価格**：　7,350円
**サイズ**：　18 cm

**品番**：　**SJ1424** レイディエンス 両手鍋
**希望小売価格**：　8,400円
**サイズ**：　20 cm

**品番**：　**YH8962**
アズクラッド・プロマスター フライパン
**希望小売価格**：　5,250円
**サイズ**：　18 cm

**品番**：　**YH8963**
アズクラッド・プロマスター フライパン
**希望小売価格**：　6,300円
**サイズ**：　26 cm

**品番**：　**YH8094**
ニューバラエティーケトル160広口タイプ
**希望小売価格**：　5,775円
**サイズ**：　2.3 ℓ

**品番**：　**SH8167** 揚げ物鍋
**希望小売価格**：　4,515円
**サイズ**：　内径22.3 cm × 深さ8.0 cm

お買い求めは下記ウェブショップにてお願いします。
**URL**：　http://www.rakuten.ne.jp/gold/cookpal/

**お問い合わせ**：株式会社　ヨシカワ　お客様サービス係
**TEL**：　0256 (91) 2216　**FAX**：0256 (91) 2211
**受付時間**：　9:30 ～ 12:00　13:00 ～ 17:00（土・日・祝日・夏期および年末年始休日を除く）

## ■ 自動鍋センサー

クッキングゾーンは、不適切な鍋が使用されると機能しません。

- 不適切な鍋が置かれたまま加熱レベルを設定すると、クッキングゾーンのデジタル表示部に [F] が点滅します。約10分後には、そのクッキングゾーンは自動的にオフに切り替わり、[-] が表示されます。
- 本機内部が過熱した場合は [E] が表示され、クッキングゾーンは自動的にオフに切り替わり、[-] が表示されます。この場合は、クッキングヒーターを十分冷ましてから使用してください。
- 再び利用可能にするためには、まずそのクッキングゾーンのスイッチを切り、その後必要な温度設定に再設定してください。

## ■ 作動音

次のような音が聞えることがあります。

- 割れるような音:複数の材質でできた(サンドイッチ構造)調理器具を使用しています。
- ヒューという音:1つまたは複数のクッキングゾーンで、複数の材質でできた(サンドイッチ構造)調理器具を使って、高いパワーレベルで調理を行っています。
- ブーンという音:高いパワーレベルで使用しています。
- カチ、カチという音:電気的スイッチングが実行されています。
- シューという音、ブーという音:ファンが作動しています。

**これらの音は正常なものであり、不具合を示すものではありません。**

## ■ 省エネ

- できるだけ調理器具は蓋をして使用してください。(揚げ物鍋は除く)
- 調理器具は、本機の電源を入れる前にクッキングゾーンの上に置いてください。
- 調理が終了する前にクッキングゾーンのスイッチを切り、余熱を活用してください。

## ■ アクリルアミドに関する情報

⚠
- 最新の科学的研究によると、焦げ色の付いた食物(特に、でんぷんを含む食物)を食べると、アクリルアミドによって健康リスクが生じる可能性があると言われています。そこで当社では、食物に焦げめがつかないよう最低限度の温度で調理し、焦げ色の付いた食物を食べすぎないよう推奨しています。
- 農林水産省のWebサイトも合わせてご参照ください。

## さまざまな安全のための遮断機能

- すべてのクッキングゾーンがオフになった場合、約5秒後に本機の電源が切れます。
- 電源を入れてからすぐに何もボタン操作をしないと本機の電源が切れます。
- 布巾など、または食材などで、約5秒以上コントロールパネルが覆われると警告音が鳴り本機の電源が切れます。コントロールパネルの上には何も置かないでください。
- 不適切な調理器具を使用すると、F が表示され、約2分後にクッキングゾーンは自動的にオフに切り替わります。
- クッキングゾーンを一定時間が過ぎてもオフに切り替えなかった場合や、加熱レベル設定を途中で変更しなかった場合は、- が表示され、本機の電源が切れます。

| 加熱レベル | 電源が切れるまでの時間 |
|---|---|
| u、1 – 14 | 1.5時間 |
| 60 – 220 | 1.5時間 |

# 役立つヒント

表のデータは目安です。

| 加熱レベル | 使用目的 | 時間 | ヒント |
|---|---|---|---|
| 1 | 調理済みの料理の保温 | 必要に応じて | 調理器具に蓋をしてください。 |
| 1 ～ 3 | オランデーズソース：バター、チョコレート、ゼラチンを溶かす | 5 ～ 25分 | 時々かき混ぜてください。 |
| 1 ～ 3 | 固める：ふわふわのオムレツ、卵焼き | 10 ～ 40分 | 蓋をして調理してください。 |
| 3 ～ 5 | 米やミルクを使った料理の煮込み、調理済み料理の加熱 | 25 ～ 50分 | 少なくとも米の2倍の水分を加える。牛乳料理は途中でかき混ぜてください。 |
| 5 ～ 7 | 野菜、魚、肉を蒸す | 20 ～ 45分 | 大さじ数杯分の水分を加えます。 |
| 7 ～ 9 | ジャガイモをふかす | 20 ～ 60分 | じゃがいも750gに対して最大250CC水を使用してください。 |
| 7 ～ 9 | 大量の食品、シチュー、スープの調理 | 60 ～ 150分 | 材料に対して最大3リットルの水分を加えます。 |
| 9 ～ 12 | 軽い揚げ物：エスカロップ、子牛肉のコルドンブルー風、カツレツ、リッソール、ソーセージ、レバー、ルー、卵、パンケーキ、ドーナツ | 必要に応じて | 途中で裏返します。 |
| 12 ～ 13 | 揚げ物：ハッシュブラウン、サーロインステーキ、ステーキ | 5 ～ 15分 | 途中で裏返します。 |
| 14 | 大量の水を沸騰させる：パスタをゆでる、肉を煮込む（グーラッシュ、ポットロースト）、フライドポテト | | |

**パワー機能（P）は、お湯を沸かすときに使用します。**

**⚠ ご注意**

- 油は、予熱する前に鍋やフライパンに入れてください。
- 鍋の材質や形状または材料の量によって、温まるスピードや温度が異なります。料理の出来上がり具合に併せて加熱レベルを調整してください。
- 初めて本製品をご使用になるときは、調理結果にご注目ください。使用後、「お客様の鍋」で「お客様が準備し慣れた量」の「お客様の料理」に、どの設定が最適なのかをご判断ください。

# お手入れとクリーニング

**⚠ 警告**

とがったものや研磨剤は本機を傷付けます。
安全のため、本機にはスチームブラスターや高圧洗浄機を使用しないでください。

**⚠ ご注意**

余熱で火傷する危険があります。本機を冷却させてから、お手入れや清掃を行ってください。（※こびりつき等の汚れの掃除以外）

ℹ セラミックガラス面の引っかき傷や染みは、本機の動作に影響しません。

## ■ 本機は、使用する都度清掃すること

- 本機は、濡れ布巾と少量の食器用洗剤で拭いてください。
- 清潔な布を使い、本製品を拭いて乾かしてください。
- 調理器具の底は、常にきれいな状態に保っておいてください。

## ■ クッキングゾーンの掃除と手入れの利点

クッキングゾーンのセラミックガラス面の清掃は、従来の加熱システムなどより手間がかかりません。

- クッキングゾーンは、スイッチの入り切りに対する反応が早いため、料理の吹きこぼれや焦げ付きを大幅に回避することができます。
- セラミックガラス面の温度は、従来の加熱システムの場合より低くなります。熱が鍋の中で発生するため、セラミックガラス面に食べ物や食材があったとしても、ひどく燃えることはありません。

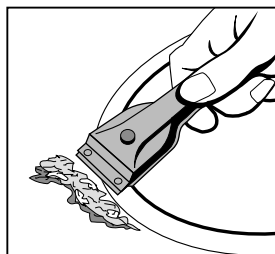
## ■ セラミックガラス面の掃除と手入れ

- セラミックガラス面は、毎回の使用後、こぼれたものがこびりつかないように暖かいうちにそれらを取り除き、冷えた後に洗剤や清潔な水などを使用して清掃してください。
- 湯垢、水の跡、油汚れ、金属光沢の変色は、市販のセラミックガラスまたはステンレススチール用のクリーナーで取り除いてください。

**⚠ ご注意**

- 余熱の残る熱いセラミックガラス面には、決して洗剤を落とさないでください。
  クッキングゾーンが次に加熱されるときに、腐食を引き起こす恐れがあるため、清掃後は清潔な布巾できれいな水を使い、すべての洗剤を取り除いてください。
- グリル用やオーブン用のスプレー、粗い研磨剤、研磨剤入りの鍋クリーナーなど、強力な洗剤は使用しないでください。

## ■ 汚れを取り除く

1. 焦げ付いた砂糖、溶けたプラスチック、アルミホイル、あるいはそれ以外の溶ける材料がセラミックガラス面に付着した場合、本機の余熱によってそれらがまだ柔らかいうちに、素早くガラススクレーパーで取り除きます。
   ※ガラススクレーパーは、セラミックガラス面に対して斜めに立て、表面に刃を滑らすことにより、こびりつきをこすり落とします。

**⚠ ご注意**

余熱の残るクッキングゾーンでガラスクレーパーを使用して清掃する場合、余熱によりやけどする危険があります。十分注意して作業してください。

2. セラミックガラス面を湿らせた布と少量の洗剤で拭きます。
3. 清潔な布で拭いて乾かします。表面にクリーナーが残らないようにしてください。

**⚠ ご注意**

- 衛生と安全性の理由からクッキングゾーンは常に清潔に保ってください。油のしみやこぼれた食物は、加熱されると煙を出すことがあり火災の原因になることがあります。
- スチールウール・金属スポンジ・クレンザーなどは傷つけるおそれがありますので使用しないでください。その他の摩耗性の洗浄剤は使わないでください。
- セラミックガラス面が汚れていると、クッキングゾーンから調理器具への熱の伝達効率が低下します。

| 汚れの種類 | 取り除く方法 | |
|---|---|---|
| 砂糖、砂糖を含む食べ物 | 温かいうちに | スクレーパー※ |
| プラスチック、アルミホイル | 温かいうちに | |
| 石灰のかすと水垢 | 本機が冷えたら | セラミックガラス用のクリーナー※ |
| 油の飛沫 | 本機が冷えたら | |
| 光沢のある金属の変色 | 本機が冷えたら | |

※ スクレーパーとクリーナーは専門店で購入できます。

ℹ セラミックガラス面上の取り除くことができない引っ掻き傷や濃い染みが、本製品の機能に影響することはありません。

## ■ スクレーパーおよびセラミックガラス専用洗剤について

セラミックガラス用のスクレーパーおよび専用洗剤は、専門店やデパートなどで販売されています。

**お問合せ先**

「コロ・プロフィ」：イージーオー日本（株）0120-49-8178（スクレーパー付きもあり）

# 故障かな？と思ったら

本機が正常に作動しない場合は、下記項目にそって点検を行ってください。下記内容によって点検しても正常に作動しない場合は、ご自分での修理は行わず、必ずお買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご連絡ください。下記内容による修理のご依頼、または操作ミスによる故障の場合は、保証期間中でも有料になることがあります。

**⚠ 警告**

本機の修理は、正規の修理技師しか行うことができません。
不適切な修理により利用者に相当の危険が生じる恐れがあります。

**⚠ ご注意**

電源コードを修理する場合は、必ずお買い上げの販売店、または当社サービスセンターへご連絡ください。

| 問　題 | 考えられる原因 | 解決方法 |
|---|---|---|
| **クッキングゾーンがオンにならない、または機能しない。** | 電源を入れてから5秒以上何も操作をしなかった。 | もう一度電源を入れて、すみやかに操作してください。 |
| | チャイルドロック、キーロックがオンになっている。 | ロックを解除してください。 |
| | 複数のボタンに同時にタッチした。 | 1つのボタンだけをタッチしてください。 |
| | タッチコントロールパネルの一部が濡れた布や液体で覆われている。 | 布や液体を取り除き、もう一度電源を入れてください。 |
| | 安全遮断が作動した。 | もう一度電源を入れてください。 |
| **余熱インジケータが表示しない。** | クッキングゾーンがオンになっていたのが短時間のため、熱くなっていない。 | クッキングゾーンが高温になっている場合は、当社のカスタマーサービス部門にご連絡ください。 |
| **「ピー」音が鳴る。5秒後に電源が切れる。** | 調理器具が適していない、または調理器具の底の径が小さすぎる。 | 適切な調理器具を使用してください。 |
| | クッキングゾーンに調理器具がない、または取り去られた。 | クッキングゾーンに調理器具を置いてください。 |
| | 何かで ⓘ が覆われています。 | 取り除いてください。 |
| **ディスプレイが2つの温度設定の間で切り替わる。** | 電力管理機能がこのクッキングゾーンのパワーを下げている。 | 「パワー管理機能」(15ページ)の項目をご覧ください。 |

| 問　題 | 考えられる原因 | 解決方法 |
| --- | --- | --- |
| [-] が点灯する。 | 安全オフ機能が作動しました。 | 本機をいったん停止させてから、再度始動してください。 |
| [F] が点灯する。 | クッキングゾーンの上に調理器具が置かれていません。 | クッキングゾーンの上に調理器具を置いてください。 |
| | 調理器具が不適切です。 | 適切な調理器具を使用してください。 |
| | 調理器具底部の径がクッキングゾーンに対して小さすぎます。 | 調理器具を小さいクッキングゾーンに移動してください。 |
| [E0] が表示される。 | クッキングゾーンが動作していない。 | 電源ケーブルを一旦抜くか、ブレーカーを切って５秒以上待ってから、もう一度電源を入れてください。<br>再度表示される場合は、当社サービスセンターにご連絡ください。 |
| [E] と数字が表示される。 | 本機で不具合が発生しました。<br>電子回路の故障。 | 本機の電源コンセントを抜いてしばらくそのままにしてください。<br>自宅配電盤の本機専用ブレーカーを切ってください。しばらくした後、ブレーカーを入れてください。<br>それでも [E] が表示される場合は、当社のサービスセンターまでご連絡ください。 |

# アフターサービス

## ■ 保証について

1. この製品には、製品保証書がついています。
   保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保存してください。もし、販売店の印がない場合、お客様が購入日を必ずご記入くださるようお願いいたします。
2. 保証期間は、お買い上げの日から１年間です。
   保証書の記載内容により修理いたします。（保証期間中でも有料になる場合がありますので、保証書をよくお読みください。）保証書がない場合は、無償修理が受けられない場合があります。
3. 保証期間後の修理は…
   お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。
4. 業務用での使用、車輛、船舶への搭載など一般家庭以外に使用された場合の故障および損傷は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

## ■ 修理を依頼されるときは

1. 「故障かな？と思ったら」をよくお読みのうえ、もう一度お調べください。
2. それでも異常があるときは、使用をやめて差し込みプラグを抜くか、ブレーカーを落としてお買い上げの販売店、または当社のサービスセンターに次ページの内容をご連絡のうえ、修理をお申しつけください。お申し出により出張修理いたします。

**⚠ ご注意**

ご自分での修理はしないでください。大変危険です。
必ず、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご依頼ください。

## ■ 補修用性能部品について

当社は、この製品の補修用性能部品を製造打切後５年間とさせていただいております。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

# 修理を依頼されるときは

## ■ お申込は…

サービスセンター（下記またはお買い上げの販売店にご連絡ください）
☎0120-5445-07（フリーダイヤル）　FAX : 03-5445-3211
〒108-0022 東京都港区海岸3-2-12　安田芝浦第2ビル
エレクトロラックス・ジャパン（株）　白物家電事業部　サービスセンター

## ■ ご連絡いただくこと…

| | | |
|---|---|---|
| **品　名** | ： | IHクッキングヒーター（2口） |
| **型　名** | ： | **EHI 326 CA** |
| **使用開始年月** | ： | 年　月　日 |
| **故障の内容** | ： | （できるだけ詳しく） |
| **製品番号（PNC）** | ： | **949 163 201** |
| **製造番号（S.N.）** | ： | ................................................... |

**⚠ ご注意**

保障期間内でも、操作ミスや設置不備による故障の場合は、費用が発生することがあります。

# 製品の廃棄処分について

## 梱包材

本機を廃棄されるときは、下記のことにご注意ください。

- 廃棄処分するときは、環境保護のため、処分に関する適正な情報を地元の廃棄処分担当局、市役所等にお確かめください。
- すべての材質は、環境保護に配慮されており、焼却時の危険性もありません。使用されているプラスチック類はリサイクルが可能で、分別が容易なように、次のように表記されています。

＞PE ＜：ポリエチレン（外側の覆いや庫内の袋など）
＞PS ＜：ポリエチレン発泡体（パッドなど）フロンガスはまったく含まれていません。
カートンは再生紙でできています。古紙再利用業者にそのままお渡しください。

| ⚠ 警告 |
|---|
| 使用済みの機器を廃棄する場合は、電源ケーブルを取り外し、プラグと共に処分してください。 |

# 仕　様

| 品名 | IHクッキングヒーター（2口） |
|---|---|
| 型名 | **EHI 326 CA** |
| 設置方法 | ドロップイン |
| 接続方法 | プラグ式 |
| 電源 | 単相200 V　50 Hz / 60 Hz |
| 消費電力計 | 3700 W |
| 定格電流 | 18.5 A |
| IHヒーター/奥(145 mm) | 1400 W / 2000 W（パワー機能） |
| IHヒーター/手前(210 mm) | 2300 W / 2500 W（パワー機能） |
| 外形寸法(幅×奥行×高さ) | 291 mm × 510 mm × 60 mm |
| 開口寸法(幅×奥行×高さ) | 270 mm × 490 mm × 55 mm（R3-R8 mm） |
| 重量 | 6.0 kg |

## 愛情点検　長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

| こんな症状はありませんか | ● 電源コード、プラグが異常に熱くなる。<br>● 電源コードに深いキズや変形がある。<br>● 焦げくさい臭いがする。<br>● ビリビリと電気を感じる。<br>● セラミックプレートに亀裂が生じた。<br>● その他の異常や故障がある。 |
|---|---|

| 使用中止 | **このような症状のときは、故障や事故防止のため使用を中止し、すぐに電源プラグをコンセントから抜くか、単独ブレーカーを落として、必ず販売店、または当社サービスセンターに点検・修理をご相談ください。** |
|---|---|

# 無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターが無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、
   （1）商品と本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターに依頼してください。
   （2）お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご依頼のうえ、出張修理に際して本書をご提示ください。
   なお、離島および離島に準ずる遠隔地では、サービス対応に日数を要するか、対応不可能な場合がございます。発生する費用に関しては、実費を申し受けます。
3. ご贈答やご転居の場合のアフターサービスについては、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 保証期間内でもつぎの場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
   （ニ）業務用での使用、車輌、船舶への搭載など一般家庭以外に使用された場合の故障および損傷。
   （ホ）本書の提示がない場合
   （ヘ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   （ト）メンテナンスに伴う部品の交換、メンテナンス費用等の適用除外
   （チ）屋外での用途、設置をされた場合および弊社設置マニュアル以外の設置、ご使用での故障および損傷
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。

（修理メモ）

…………………………………………………………

…………………………………………………………

…………………………………………………………

※ 製品保証書は次ページについています。

※ 製品保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って製品保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間についての詳細は、取扱説明書の「アフターサービス」をご覧ください。

# 製　品　保　証　書

本書は、お買い上げの日から下記の期間中に故障が発生した場合に、本書記載内容により、無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は「無料修理規定」をご参照ください。
「お買い上げ日」に記入がない場合は、お客様が購入日をご記入くださるようお願いいたします。

<table>
<tr><td>品名</td><td colspan="2">IH クッキングヒーター</td><td>形名</td><td colspan="2">EHI 326 CA</td></tr>
<tr><td>製品番号<br>PNC</td><td colspan="2">949 163 201</td><td>製造番号<br>S.N.</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">※お客様</td><td>お名前</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>ご住所</td><td colspan="4">〒<br>☎（　　）　　ー</td></tr>
<tr><td>※お買い上げ日</td><td colspan="2">年　月　日</td><td colspan="2" rowspan="2">※取扱販売店名／住所／電話番号</td><td rowspan="2">担当者<br>印</td></tr>
<tr><td>保証期間</td><td colspan="2">（お買い上げ日より）1年</td></tr>
</table>

※印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。

**エレクトロラックス・ジャパン株式会社**
**白物家電事業部**

〒108-0022 東京都港区海岸3-2-12 安田芝浦第2ビル
TEL. 03-5445-3363　　FAX. 03-5445-3362
サービスご相談窓口〈フリーダイヤル〉0120-5445-07
http://www.aeg-electrolux.jp